

PRESSEMITTEILUNGEN

"Klebefleisch" in der Lebensmittelbranche

vzbv fordert Reinheitsgebot für Rohschinken

13.04.2010 - Ein Reinheitsgebot für Rohschinken fordert der Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv) nach Bekanntwerden von Fleischmanipulationen in der Lebensmittelbranche. Das NDR-Verbrauchermagazin Markt hatte gestern über "Klebefleisch" berichtet, wonach es bereits heute Rohschinkenprodukte gibt, die mit Hilfe eines Enzyms aus mehreren Fleischteilen zu einem Stück zusammengekleistert werden. "Ein roher Schinken ist doch kein Puzzle-Spiel", so die Reaktion von vzbv-Vorstand Gerd Billen. "Wer rohen Schinken kauft, erwartet keine zusammengesetzten Teilstücke, sondern ein Stück gewachsenes Muskelfleisch."

Es könne nicht sein, dass nun zum wiederholten Male stillschweigend ein Grundnahrungsmittel mit neuen Techniken verändert, hergestellt und ohne Kenntlichmachung vermarktet werde. "Nach Analogkäse, ESL-Milch, Schinken- oder Krebsfleischimitaten bringt dieser neue Fall von Verbrauchertäuschung bei Lebensmitteln das Fass zum Überlaufen", meint vzbv-Vorstand Gerd Billen. Das Beispiel Analogkäse habe gezeigt, dass Imitate gerade in der Gastronomie zum Einsatz kommen. Er fordert ein generelles Herstellungs- und Vertriebsverbot von auf auf diese Art und Weise produzierten Fleischprodukten.

Änderung des Lebensmittelrechts

Dazu muss das Lebensmittelrecht so angepasst werden, dass ein Verkleben von Fleischstücken unter Einsatz von Enzymen bei kaltem rohem Fleisch und Fleischerzeugnissen wie Rohschinken unzulässig wird. Darüber hinaus appelliert der vzbv an Bundesverbraucherschutzministerin Ilse Aigner, sich auf europäischer Ebene für ein Zulassungsverbot von "Klebe-Enzymen" für die Herstellung von rohem Fleisch stark zu machen. "Heute ist es der Rohschinken, morgen das zusammengeklebte Grillsteak", meint Billen.

Fleischindustrie muss sich äußern

Solange dies noch nicht geschehen ist, muss die Fleischindustrie nun öffentlich darlegen, bei welchen Produkten das Verfahren aktuell zum Einsatz kommt. Es kann nicht sein, dass die Lebensmittelüberwachung im Nachhinein mit der Lupe überprüfen muss, welche Verfahren zum Einsatz gekommen sind.

Klebefleisch ist heute abend ab 21:50 Uhr Thema im [ARD-Wirtschaftsmagazin Plusminus](#).

Im Anhang rechts auf der Seite finden Sie einen wissenschaftlichen Aufsatz "**Erweiterung des Begriffs Formfleischerzeugnisse**" aus dem Journal für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Band 5, Supplement 1, Februar 2010, S39- S42.

<http://www.vzbv.de/go/presse/1291/index.html>

Rückschau: Fleischskandal in Deutschland

Betrug am Kunden mit Formfleisch?



Ⓜ Bildunterschrift: Beim Fleischkauf ist gesundes

Misstrauen angebracht.]

(© NDR) Lebensmittelindustrie und Supermärkte machen es möglich: Wer heute Wurst oder Schinken essen will, muss nicht sehen, wie ein Tier geschlachtet wird, was für ein Tier für den Aufschnitt geschlachtet wurde oder wie gesund es gelebt hat. Das können die Kunden nur aus den Angaben des Herstellers schließen. PLUSMINUS hat genauer hingeschaut und dabei festgestellt: Zumindest bei rohem Schinken sollten Fleischesser nicht alles glauben.

Schinken aus mehreren Teilen zusammengesetzt

Auf den Packungen steht Nuss- oder Lachsschinken. Dem Verbraucher sagt die Aufschrift: Das Fleisch ist vom Schwein, hergestellt aus dem ganzen Rückenmuskel, genannt Schweinelachs oder aus der sogenannten Nuss, einem besonderen Teil der Schweinekeule - eigentlich gewachsenes Muskelfleisch. Für PLUSMINUS überprüfte der Experte für Lebensmittelsicherheit, Goetz Hildebrandt, die Angaben und fand heraus: Einige der verpackten Rohschinken können so niemals natürlich gewachsen sein. Das zeigt sich schon bei einem ersten Durchleuchten der Schinkenscheiben. "Es ist hier ganz eindeutig zu sehen, dass es mindestens zwei Teile, wenn nicht gar drei Teile sind, die benutzt worden sind, um diese Scheibe zusammensetzen. Das würde sich dann um Formschinken handeln", erklärt Hildebrandt.

"Klarer Verdacht auf Formfleischverarbeitung"

Der Universitätsprofessor gilt als Koryphäe auf dem Gebiet der Lebensmittelsicherheit. In seinem Labor untersuchte er die Schinken von namhaften Herstellern, gekauft im Supermarkt. Das Ergebnis nach eingehender Prüfung klingt bei vielen Produkten aus dem Mund von Hildebrandt überraschenderweise so: "Klarer Verdacht auf Formfleischverarbeitung. Diese Verarbeitung ist nicht deklariert worden. Das heißt also, es besteht eine Irreführung des Verbrauchers." Eine Irreführung, die erst mit modernen Produktionsmethoden möglich geworden ist. Die PLUSMINUS-Reporter zeigten die Ergebnisse Detlef Horn vom Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Krefeld. "Das ist uns auch neu. Wir mussten uns auch damit auseinandersetzen. Genau wie dem Verbraucher war der Überwachung diese Technologie bislang noch nicht bekannt", sagt Horn. Einige Hersteller, darunter die Großfabrikanten Wiltmann und Berschneider, setzen bei den von PLUSMINUS getesteten Schinken also offenbar darauf, kleinere Fleischstücke zu ganzen Schinkenscheiben

zusammenzukleben. Das gleiche Ergebnis auch bei geräuchertem Putenlachsschinken von Gutfried.

Hersteller verwenden offenbar bislang unbekannte Produktionsmethode

Wie das geht? Eine mögliche Methode ist der Einsatz von zusätzlichen Enzymen, wie Transglutaminase. Bislang ist die Verwendung dieses Eiweißes in Deutschland nicht kennzeichnungspflichtig. Aber ob der Schinken wirklich ein ganzer Schinken ist, davon wollen viele Verbraucher lieber ohne eine Extra-Untersuchung im Labor ausgehen. In einer Umfrage der PLUSMINUS-Reporter spricht einer der Befragten angesprochen auf den offensichtlichen Betrug durch die Hersteller von einer "Unverschämtheit". "Erstens möchte ich darüber aufgeklärt sein, und ich würde dann auch überlegen, ob ich das Fleisch je kaufen würde", sagt ein anderer Kunde. Die betroffenen Schinkenproduzenten bestreiten, dass sie Verbraucher getäuscht haben.

Autoren: Christine Buth, Dirk Zblewski

Dieser Text informiert über den Fernsehbeitrag vom 13.04.2010. Eventuelle spätere Veränderungen des Sachverhaltes sind nicht berücksichtigt.

Lebensmittel-Professor: Kunden lassen sich gern Klebe-Schinken andrehen

Hamburger Abendblatt - 16.04.2010

Lebensmittelprüfer Goetz Hildebrandt gibt den Kunden, die perfekten Schinken wollten, eine Mitverantwortung - Hersteller reagierten mit **Klebe-Schinken** auch ...

Verbraucher wollen fettfreien, gleichmäßigen Schinken, sagt Experte Goetz Hildebrandt. Er hat Formfleisch im Rohschinken gefunden.



Echter Lachsschinken: Verbraucher können ihn mit bloßem Auge nicht von geklebtem Schinken unterscheiden. Lebensmittelprüfer Goetz Hildebrandt gibt den Kunden, die perfekten Schinken wollten, eine Mitverantwortung - Hersteller reagierten mit Klebe-Schinken auch auf "Kundenwünsche"

Foto: picture-alliance/ ZB/dpa-Zentralbild

Berlin. Sechs vermeintliche Rohschinken, Nusschinken oder Lachsschinken aus deutschen Supermärkten sind in Wahrheit Formfleischprodukte, sagt der Berliner Professor für Lebensmittelhygiene, Goetz Hildebrandt. Im Labor untersuchte er 13 Schinken aus Kühlregalen im Einzelhandel, darunter Waren namhafter Hersteller. Dabei entdeckte der Lebensmittelprüfer bislang weitgehend unbekannte Methoden, mit denen sich aus mehreren Teilen Schinken zusammenkleben lassen.

„Da gibt es ganz neue Wege der Produktion, die bislang nicht einmal in wissenschaftlichen Zeitschriften beschrieben worden sind“, sagte der Fachmann für Lebensmittelsicherheit an der Freien Universität Berlin.

Bisher war klar, dass sich Kochschinken beim Erhitzen pressen lässt, dabei verkleben die Eiweiße an der Oberfläche Fleischteile miteinander. Auch Schnitzel aus Hähnchenfleisch lassen sich auf diese Weise aus kleineren Fleischteilen zusammenfügen. „Das macht man seit beinahe 30 Jahren so“, sagte Hildebrandt.

Fotostrecke



Die größten Mogelpackungen

[Kleinere Packung - gleicher Preis: Die Liste der Verbraucherzentrale Hamburg.](#)

Anders bei rohem Schinken, er darf nicht erhitzt werden. Deshalb machen sich Hersteller laut dem Professor die Klebeeigenschaften von Stärke und Algensubstanzen zunutze. Auch Transglutaminase, ein Eiweiß, kann für die Produktion von Klebefleisch verwendet werden. „Ein Hersteller hat mir gesagt, das funktioniert so ähnlich wie die Salamireifung. Das Fleisch wird ebenfalls gepökelt verarbeitet. Das muss durchbrennen, sagen Fachleute dazu. Und bei diesem Prozess können die in einen Darm abgefüllten Fleischteile sich miteinander verbinden“, sagte Hildebrandt.

Die fortgeschrittene Technologie ermöglicht es im Prinzip, so der Professor, neben hochwertigem Muskelfleisch auch minderwertiges Fleisch zu Formfleischschinken zu verarbeiten. Auch Wasser und „Füllstoffe“ könnten beigegeben werden – theoretisch, wie der emeritierte Professor, der noch als Forscher tätig ist, betont. Nachweisen konnte er das bei seinen Tests nicht. „Man könnte es sogar vernünftig finden, dass die Hersteller wertvolle Fleischabschnitte sinnvoll verwerten und zusammenfügen“, sagte Hildebrandt.

Unvernünftig erscheint dem Veterinärmediziner eines: „Nach dem Deutschen Lebensmittelbuch ist dieses Formfleisch ein anderes Erzeugnis als natürlich gewachsener Schinken. Dass dies den Konsumenten nicht mitgeteilt wird, ist der eigentliche Skandal“, sagte der Forscher. Das Lebensmittelbuch ist eine Sammlung von Gutachten. Sie sind nach

Angaben des Bundesverbraucherministeriums nicht rechtsverbindlich, aber legen Standards der Lebensmittelqualität nach Auffassung der Fachleute fest.

Wie Verbraucherministerin Ilse Aigner (CSU) fordert der Lebensmittelprüfer an der FU Berlin eine Kennzeichnung des geklebten Schinkens als Formfleisch. Ähnlich argumentiert der Deutsche Bauernverband, dem sämtliche Imitate von Lebensmitteln problematisch erscheinen. Goetz Hildebrandt betrachtet die Angelegenheit differenziert.

Mehr zum Thema

Hamburger Abendblatt

[Bauern sind sauer auf Klebefleisch-Produzenten](#)

[Fleischskandal - Rohschinken aus Stücken zusammengeklebt](#)

[Bis zu 4000 deutsche Jobs bei Coca-Cola bedroht](#)

[Coca-Cola läutet das Comeback der Dose ein](#)

[Greenpeace-Aktion vor Hamburger Schokofabrik](#)

[Das Böse lauert im Bio-Supermarkt](#)

[Immer weniger Hühner leben in Käfighaltung](#)

„Formfleisch-Schinken bleibt – anders als Analogkäse – immer noch Fleisch“, sagte der langjährige Qualitätsprüfer für die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG). „Es muss jedoch als Formfleisch gekennzeichnet werden, das hätten auch die Hersteller wissen müssen.“ Zwar sei Transglutaminase im Lebensmittelbuch noch nicht berücksichtigt. „Aber auch bei diesem Produktionsprozess gilt: Kleinere Stücke sind zu einem größeren zusammengefügt worden.“

Zwei der von Hildebrandt beanstandeten Markenproduzenten haben dessen Befund widersprochen. Die Heinrich Nölke GmbH und Co. KG, Hersteller des beanstandeten „Gutfried Delicioso luftgetrockneten Puten Schinkens“ und des „Gutfried Puten Lachsschinkens“, nannte die Produkte einwandfrei deklariert und frei von Transglutaminase. Das Fleisch des luftgetrockneten Schinkens stamme aus der ganzen Puten-Oberkeule; beim Lachsschinken seien „die Filetstücke der Putenbrust der Ursprung“.

„Bei Gutfried sieht das sehr nach Formfleisch aus“, sagte Hildebrandt. Ihm zufolge tragen die Verbraucher selbst eine Mitverantwortung. „Die Kunden wollen genormten Aufschnitt und standardisierte, fettfreie Produkte. Letztlich kommen die Hersteller hier Kundenwünschen entgegen“, meint der Lebensmittel-Professor.



Die verschiedenen Siegel für Bio-Lebensmittel:

Die Verbraucherschützer der Organisation Foodwatch, die Mängel in der Lebensmittelindustrie aufspüren, sehen das anders. „Die Verbraucher tragen keine Mitschuld. Sie wissen ja nicht, dass ihnen etwas anderes angeboten wird als ein natürlich gewachsenes Stück Schinken“, sagte Foodwatch-Sprecher Martin Rücker. Geklebter Schinken sei mit bloßem Auge nicht zu erkennen. Foodwatch zufolge geht es den Herstellern vor allem um billigere Produktion und restlose Tierverwertung – und nicht um Kundenorientierung.

Jene Hersteller haben dem Berliner Forscher Goetz Hildebrandt nach der Veröffentlichung seiner Untersuchungsergebnisse in der ARD Klagen angedroht. Er hofft jedoch, eine Debatte zur besseren Kennzeichnung des Klebe-Schinkens angestoßen zu haben: „Im Sinn einer gläsernen Produktion sollten die Hersteller bei der Bezeichnung ehrlich sein.“

Quelle: [Welt Online](#)

Klebeschinken: Empörung über Mogelpackung

Lübecker Nachrichten - 15.04.2010

Verbraucherministerin Ilse Aigner (CSU) kann dem **Klebeschinken** rein gar nichts abgewinnen, hält ihn für eine Täuschung der Konsumenten. ...

[Lebensmittel: Aigner will keine Täuschung mit «Klebeschinken»](#) ZEIT ONLINE

[Aigner warnt "Klebeschinken"-Hersteller](#) ZDFheute.de

[Verbrauchertäuschung durch "Klebeschinken"](#) op-online.de

[Main Post - WELT ONLINE](#)

[Alle 63 Artikel »](#)

Schinken-Skandal Bauern sind wütend auf Klebefleisch-Produzenten

WELT ONLINE - 15.04.2010

Rohschinken, der aus Fleischstücken zusammengeklebt wurde: Das ist für Deutschlands Bauern ein Grund zur Aufregung. ...

Lebensmittel: Aigner will keine Täuschung mit «Klebeschinken»

ZEIT ONLINE - 14.04.2010

Berlin (dpa) - Bundesverbraucherministerin Ilse Aigner hat die Lebensmittelindustrie vor einer Täuschung mit sogenanntem Klebe- Schinken gewarnt. ...

Aigner warnt "Klebeschinken"-Hersteller

ZDFheute.de - 14.04.2010

Mehrere Hersteller stehen im Verdacht, einfach Schinkenteile zu größeren Stücken

zusammenzukleben, ohne dies kenntlich zu machen. ...

"Klebeschinken"-Hersteller

Ministerin: Verbraucher nicht täuschen

Mehrere Hersteller stehen im Verdacht, einfach Schinkenteile zu größeren Stücken zusammenzukleben, ohne dies kenntlich zu machen. Verbraucherministerin Ilse Aigner ist über eine solche Täuschung empört und warnt die Fleischindustrie vor Strafen.

Die CSU-Ministerin warnte die Lebensmittelindustrie vor einer Täuschung mit Klebeschinken. Wenn Fleischstücke mit bestimmten Techniken zu größeren Stücken zusammengefügt würden, müssten Verbraucher darüber informiert werden, sagte ein Ministeriumssprecher. "Der aktuelle Vorgang bestätigt uns in der Haltung, dass der immer schärfer geführte Preiskampf insbesondere zwischen den großen Discountern langfristig zulasten der Qualität von Lebensmitteln zu gehen droht."

Mit Enzymen zusammengeklebt

Das NDR-Magazin "Markt" und die ARD-Sendung "Plusminus" hatten berichtet, dass mehrere Hersteller in Deutschland Schinkenteile mit Hilfe von Enzymen wie Transglutaminase zu einem größeren Stück zusammenkleben. Das Produkt sei aber nicht als Formschinken gekennzeichnet, sondern zum Beispiel als Nuss- oder Lachsschinken.

Der Hersteller Gutfried hatte erklärt, dass sein Schinken frei von Transglutaminase und einwandfrei deklariert sei. Der NDR berichtete allerdings, das Enzym werde erst seit April nicht mehr eingesetzt.

Firma Reinert weist Vorwürfe zurück

Auch die Firma Reinert, die die Supermarkt-Kette Lidl beliefert, wies Berichte zurück, die eines ihrer Produkte mit zusammengeklebtem Rohschinken in Verbindung gebracht hatten.

Der in dem NDR-Beitrag zitierte Gutachter habe "nach nochmaliger Überprüfung und Sichtung der Produktionsprozesse bei Reinert seinen ursprünglich geäußerten Verdacht zurückgezogen", teilte das Unternehmen mit. Alle Rohschinkenprodukte der Firma würden "ausschließlich aus einem natürlich gewachsenen Stück vom Schwein" hergestellt.

Aigner warnt vor Strafen

Aigner hält eine Rechtsverschärfung nicht für notwendig. Das Ministerium wies darauf hin,

bei vorsätzlichem Verstoß gegen die Vorschrift im Lebensmittelgesetzbuch drohten eine Freiheitsstrafe bis zu einem Jahr oder eine Geldstrafe. Eine Gesundheitsgefahr besteht bei dieser Täuschung nicht.

Mit Material von dpa und afp

Klebeschinken: Empörung über Mogelpackung

Lübecker Nachrichten - 15.04.2010

Kiel - Wo Schinken draufsteht, ist nicht immer Schinken drin: Die Klebewurst verunsichert die Verbraucher, die Bauern befürchten einen Imageverlust. ...

kurz & bündig: Bauern befürchten Imageschaden durch „Klebeschinken“

Main Post - 15.04.2010

Der von Verbraucherministerin Ilse Aigner (CSU) kritisierte „Klebeschinken“ kommt auch bei den Bauern nicht gut an. Sie befürchten einen Imageschaden. ...

Verbrauchertäuschung durch "Klebeschinken"

op-online.de - 15.04.2010

Berlin - Der von Verbraucherministerin Ilse Aigner (CSU) kritisierte "Klebeschinken" sorgt auch bei den Bauern für großen Unmut. ...

Aigner will Täuschung mit Klebeschinken unterbinden

Nürnberger Zeitung - 14.04.2010

Klebeschinken – so wird Schinken genannt, wenn er aus mehreren Teilen zusammengeklebt wird. Die Bundesregierung warnt die Fleischhersteller vor einer ...

Ausw

Schinken à la Kleber: Mogelpackung oder ganz legal?

Märkische Allgemeine - 16.04.2010

Jüngster Fall ist der Verdacht auf "**Klebeschinken**". Der oberste Verbraucherschützer in Deutschland, Gerd Billen, ist sauer, weil mehrere Fleischhersteller ...

Klebeschinken und andere Leckereien: "Aigner muss dringend nachbessern"

n-tv.de NACHRICHTEN - 15.04.2010

Nach Analogkäse verkauft die Lebensmittelindustrie zusammengeklebte Fleischstücke als Schinken. Für das menschliche Auge sind die Unterschiede kaum ...

[Schinkenskandal: Kennzeichnung muss stimmen](#) FOCUS Online

[Alle 5 Artikel »](#)

[Per E-Mail senden](#)

[Nuss- oder Lachsschinken?: Täuschung mit "Klebe-Schinken"](#)

n-tv.de NACHRICHTEN - 14.04.2010

Verbraucherschützer fordern ein Reinheitsgebot für rohen Schinken. Untersuchungen belegen, dass nicht nur gekochter, sondern zum Teil auch roher Schinken ...

[Klebe-Schinken Der Preis ist heiß](#)

Volksstimme - 15.04.2010

Von Steffen Honig Nach Gammelfleisch und Analog-Käse empört sich Deutschland über den nächsten Lebensmittel-Pfusch : zusammengeklebten Schinken. ...

[ddp direct: Verbrauchertäuschung durch "](#)

Finanztreff - 16.04.2010

„Die aufgedeckten Fälle von ‚**Klebeschinken**‘ sind ein weiteres Indiz dafür, dass die hohe Qualität der Lebensmittel in Deutschland gefährdet ist. ...

[Markenhersteller täuschen Verbraucher mit Klebeschinken](#)

Gesundheit und Beauty - 14.04.2010

Lebensmittelkontrolleure sprachen bei dem Mogelschinken von **Klebeschinken**, weil dabei Fleischstücke mit einem Enzym zusammengepappt werden. ...

[» Imageverlust des Schinken verhindern / DBV fordert bessere ...](#)

Verbände Forum (Pressemitteilung) - 16.04.2010

(Berlin) - Zu den jüngsten Berichten über nicht ausreichend gekennzeichnete Schinkenprodukte (sogenannte Form- oder **Klebeschinken**), die aus einzelnen ...

[ZDF-Programmhinweis](#)

Ad-Hoc-News (Pressemitteilung) - 15.04.2010

April 2010, 13.15 Uhr ZDF.umwelt mit Claudia Krüger **Klebe-Schinken** in aller Munde Seit dieser Woche ist die Lebensmittelwelt um einen Skandal reicher: ...